

BAB 1

PENDAHULUAN

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Makanan merupakan sumber utama dalam tubuh manusia untuk kebutuhan akan zat-zat gizi. Makanan yang dikonsumsi akan memenuhi kebutuhan akan zat-zat gizi dalam tubuh. Sehingga manusia dapat melakukan aktivitas pekerjaan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi mengandung zat-zat gizi yang dapat diperoleh dari berbagai macam bahan makanan yang ada baik dari tumbuh-tumbuhan maupun yang berasal dari hewan.

Dalam mengonsumsi suatu makanan yang sehat, maka bahan makanan yang akan dikonsumsi tersebut masih memerlukan beberapa tahapan penanganan – penanganan yang tepat. Kurangnya perlindungan dan keamanan dalam produksi makanan tidak saja akan menimbulkan gangguan-gangguan pada kesehatan manusia, namun dapat pula menimbulkan kerugian ekonomis yang dapat diderita oleh konsumen, pengolah makanan dan produsen makanan itu sendiri. Dalam dunia industri pengolahan makanan khususnya yang berhubungan dengan *catering* biasanya selalu memproduksi berbagai macam menu yang akan dinikmati oleh para tamu. Dengan banyaknya menu yang akan disiapkan, maka bahan-bahan makanan yang dibutuhkan juga sangat banyak dan pasti bervariasi, baik itu bahan makanan lokal maupun bahan makanan yang harus diimpor. Karena membutuhkan bahan makanan dalam jumlah banyak, maka diperlukan penanganan khusus, agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut.

Bahan makanan tersebut di antaranya adalah daging sapi. Daging sapi yang digunakan di *catering* biasanya berasal dari daging impor namun juga ada yang daging sapi lokal. Pemakaian daging sapi biasanya ada yang masih dalam keadaan beku, sehingga perlu penanganan khusus agar daging sapi tersebut tidak cepat menjadi rusak. Karena sistem pembeliannya dalam jumlah banyak, maka pasti perlu penanganan dalam penyimpanannya agar tetap bermutu.

Dalam makanan berkualitas dengan menghasilkan suatu berbahan dasar daging sapi diperlukan bahan yang berkualitas serta dalam penanganan bahannya juga harus benar. Untuk menghindari kesalahan-kesalahan dalam proses penanganan daging sapi ini diperlukan suatu sistem informasi operasional data berupa langkah-langkah mulai daging sapi yang baru datang dari *supplier* hingga daging sapi ini siap untuk diolah oleh petugas dapur maupun dalam proses penyimpanan. Sistem Informasi Operasional dalam penanganan daging sapi di *Catering X* ini sangat diperlukan dengan tujuan untuk mengurangi tingkat kesalahan yang dilakukan oleh para petugas *butcher* itu sendiri ataupun orang-orang yang sedang praktek kerja di *butcher* tersebut. Dengan adanya Sistem Informasi Operasional yang diterapkan dalam proses operasional sehari-hari dalam menangani daging sapi ini akan berdampak juga terhadap biaya pengeluaran.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), sistem pengendali produksi dalam industri pangan adalah proses yang digunakan untuk menentukan titik-titik rawan yang potensial muncul dalam produksi pangan dan menawarkan sistem manajemen dan pengawasan yang ketat demi terjaminnya produk-produk

makanan yang sehat bagi konsumen yang makan. *HACCP* didesain untuk mencegah bahaya-bahaya fisik, kimiawi, dan mikrobiologis yang potensial timbul. Penerapan sistem pengendalian dalam menangani daging sapi, baik yang masih segar maupun daging sapi yang dibekukan untuk dijadikan makanan yang sehat, akan sangat bermanfaat baik bagi yang mengkonsumsi maupun bagi pihak *catering X*.

Untuk menghasilkan suatu produk yang baik diperlukan suatu rancangan sistem informasi yang jelas, terarah dan terkendali. Dengan mengikuti dan menerapkan rancangan sistem informasi operasional dalam proses kerja yang jelas pada saat menangani daging sapi, maka hal ini akan mengurangi masalah yang terjadi dalam proses tersebut, petugas dapat bekerja dengan efektif dan efisien, sehingga akan menghasilkan suatu makanan yang berkualitas sesuai dengan tujuan perusahaan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana merancang sistem informasi operasional yang dapat membantu meningkatkan pengendalian pada proses penanganan daging sapi di *catering X* oleh para petugas *butcher* agar sesuai dengan standar operasional proses yang ditetapkan, sehingga dapat menghasilkan kualitas daging sapi yang baik?.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian :

Untuk merancang sistem informasi operasional yang mampu mengidentifikasi langkah-langkah petugas bagian *butcher* di *catering X* dalam menangani proses penyimpanan daging sapi yang segar dan yang beku agar tetap bermutu serta proses penanganannya sebelum dimasak berdasarkan Standar Operasional Prosedur yang benar dan memberi petunjuk jika terjadi pelanggaran standar operasional prosedur.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini memberikan manfaat untuk menerapkan dan mengembangkan kemampuan peneliti atas ilmu yang diperoleh selama kuliah dan dikaitkan dengan kenyataan yang ada
2. Bagi *catering X*, penelitian ini berguna sebagai masukan dalam proses menangani bahan makanan yang benar supaya bahan makanan tersebut tidak cepat rusak khususnya untuk daging sapi.
3. Bagi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, hasil penelitian ini bisa sebagai referensi untuk perpustakaan.